



報道関係者各位

NEWS LETTER VOL.3

2017年4月20日

株式会社 吉安

## 独特の紋様と抜群の切れ味はまるで“KATANA” ロボット型茶こしはクール 訪日外国人は日本のキッチン道具が大好き

「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」 台所用品の達人が紹介する便利なお役立ち情報

家庭用台所用品及び関連用品総合卸、企画の株式会社吉安（本社：東京都足立区、代表取締役：佐藤和成）は、道具街合羽橋を表現した「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』」を全国で6店舗展開しています。

当社は様々なキッチン道具を報道関係者の方々に知っていただきたく、ニュースレターを定期的に発信してまいります。第3回目は、「キッチンショップ道具屋 by 『金山新吉』 みなとみらい店・店長代理の栗原美登里が、訪日外国人に人気のキッチン道具を紹介します。

金山新吉みなとみらい店は、周囲に外資系企業やパシフィコ横浜があることから、外国人の来客が多く、帰国のお土産として購入される方が多いです。今回のニュースレターは、外国人が選ぶ人気の商品を紹介します。

### ■料理をおいしくする機能性と使いやすい鍋は万国共通

金山新吉オリジナル鍋は、ふちが高くなっており、蓋は鍋の内側に入る構造です。料理をすると蓋と鍋の隙間に薄い水の膜ができるウォーターシール効果により、鍋の中は旨みや栄養を逃さず高温をキープします。この原理で、料理が美味しく炊けるうえ、吹きこぼれもありません。洗いやすいデザインで取っ手も持ちやすく、各サイズを積み重ねて収納ができるようになっています。無駄のない機能性とデザイン、品質は万国共通で人気です。



オールステンレス製で高級感あり。各サイズを積み重ねて収納ができる金山新吉オリジナル鍋。  
(上)ソースポット(20cm) ¥4,500  
(下)シチューポット(22cm) ¥5,500



原材料も高級な鋼材を使用しているダマスカス包丁。包んでそのまま空港に向かう外国人旅行者も。

### ■刀を彷彿する独特の紋様が外国人に人気

世界的にも日本の3大包丁（燕三条、関、曜）は有名です。その中でも、材料を何重にも重ねて出来る独特の紋様が入ったダマスカス包丁が外国人に特に人気です。この包丁は最高級の刃物鋼材を使用し、刀鍛冶の伝統を受け継ぐ包丁職人が丹念に仕上げているため、切れ味も抜群で日本刀を彷彿させることも人気の要因です。包丁を購入しそのまま空港に向かう外国人もいます。



外国人にはクールに見えるロボット型茶こし。意外な商品が人気です。

## ■キッチン小物のクールジャパン!? ロボット型茶こしは爆買い対象商品に

意外なところで人気なのがロボット型茶こしです。この商品は主に東南アジアや中国系の外国人客の爆買い対象になります。彼らの情報源は口コミで日本滞在中にどこで購入したという話から、集団で来てまとめて購入するケースが多く、その他ベーシックな缶切りもお土産の対象になります。

## ■金山新吉は台所用品の達人のいる店舗

「金山新吉」はお客様の目線に立ち、売上追求で市場の表舞台から無くなったキッチン道具を店頭置き、意外なキッチン道具を見つける面白さを追求した店舗です。商品知識が豊富なスタッフを置き「あの店に行けば欲しいキッチン道具が見つかる」と商売の原点である“人と人のつながり”を重要視しています。

### 【金山新吉について】

当社が展開するキッチンショップ道具屋 by「金山新吉」は、道具をこよなく愛する1人の金物商「金山新吉」という架空の人物をイメージしたお店です。その金物商が道具と真摯に向き合い、選び抜いたこだわりの道具を取り揃えています。削りたての鰹節の味と香りが楽しめる「鰹箱」や、胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋など、何気ない一品料理を“逸品”に変える道具類は、かつては日本のどの家庭にもありました。そして、それら道具を作っているほとんどが小規模な企業で製作され、日本の食文化を支えてきました。しかし今では利便性が追及され、その料理を作るための道具すらわからない人が多くなっています。日本の食文化を継承し、未来に伝えていくためにも、日本食を支える道具の存在を忘れてはいけません。「金山新吉」は、和食の調理に役立つ道具を取り揃え、その文化を広く伝える“たかが道具屋、されど道具屋”として、日本の食を支えていく、そんなお店でありたいと思っています。



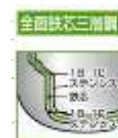
キッチンショップ道具屋 by「金山新吉」みなとみらい店

## 【商品概要】

- 名称： 金山新吉オリジナル鍋  
値段： ソースポット(20cm) 4,500 円(税抜)  
シチューポット(22cm) 5,500 円(税別)  
材質： 18-10 ステンレス  
特長： ・熱の伝わり方が良く、保湿性に優れた全面鉄芯  
3層構を採用。  
・ウォーターシール効果による均一加熱で、料理の旨みや栄養を逃さない。  
・ガス、IH 共に使用可能。  
・各サイズを積み重ねて収納可能な機能性と無駄のないデザイン。



(上)オリジナルソースポット(20cm) ¥4,500  
(下)オリジナルシチューポット(22cm) ¥5,500



## 【店舗概要】

みなとみらい店

住所:神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5 マークイズミナトミライ B1F TEL. 045-319-6786

## 【店舗一覧】

・京王百貨店新宿店

住所:東京都新宿区西新宿1-1-14 TEL. 03-5321-8147

・聖蹟桜ヶ丘店

住所:東京都多摩市関戸 1-11-1 京王聖蹟桜ヶ丘 S.C.A館 5F TEL. 042-337-2609

・イオンモール福津店

住所:福岡県福津市 793 イオンモール福津 1F TEL. 0940-72-1871

・藤沢店

住所:神奈川県藤沢市藤沢 555 番地 さいか屋 藤沢 6F TEL. 046-641-9712

・博多マルイ店

住所:福岡市博多区博多駅中央 9-1 5階 TEL. 092-577-1733

## ■会社概要

- 社名 株式会社 吉安
- 代表取締役社長 佐藤和成
- 本社所在地 東京都足立区千住関屋町 8-12  
TEL 03-3888-2381(代表) FAX 03-3888-7899
- ホームページ <http://www.yosiyasu.co.jp/>
- 設立 昭和 8 年 10 月 1 日
- 資本金 5700 万円
- 事業内容 家庭台所用品及び関連用品総合卸、企画

＜本件に関するお問い合わせ先＞  
吉安広報事務局 担当:新保(しんぼ)  
TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788  
携帯:080-9874-4858 メール:pr@real-ize.com